

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°10 ドメーヌ・ラ・ボエム

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 6 種類♪

ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ロゼ 2019 (ロゼ泡)

前年同様に今回のフェステジャールもほぼボジョレーのガメー一本でつくられている。2019 年は酵母に勢いがあり一次発酵がたったの 2 週間で終わってしまった。二次発酵の泡をつくる糖分が不足してしまったので、10 月初めにアルザスの生産者グループで収穫したシルヴァネール、リースリング、ピノグリ、ピノブランのブドウジュースを 5%ティラージュとして均等に加え、辛うじて泡をつくることに成功した。出来上がったワインは、残糖 2g/L とほぼエクストラブリュットに仕上がっている！泡立ちは前年同様クリスピーと言える程度の微発泡で、エキ스가みずみずしく、チャーミングな酸と鉱物的なミネラルとのバランスが超絶妙！余韻に残る滋味深いミネラルも心地よく、パトリックが目指す辛口フェステジャールの完成形を垣間見た感じだ！

VdF ピカポール 2019 (マセラシオン)

本邦初リリースとなるピカポール！ピクプールはフォール・ブランシュの仲間で、「南のミュスカデ」と例えられる AC ピクプール・ド・ピネが有名だが、このライトな品種に目を付け、マセラシオンで仕込んだパトリックのセンスに脱帽！彼自身は前々からピクプールの持つ清涼感と褐色粘土（プランクトンの死骸を多く含んだ遠洋性粘土）を含むテロワールに興味があり、マセラシオンで仕込むことによって、品種の持つポテンシャルをもっと引き出せるのではとイメージしていたそうだ。（ピクプールでアルコール度数が 12.5%まで上がるのは、かなりブドウが完熟している証拠！）醸造はバイオダイナミ効果が期待される卵型のジャーを使用。出来上がったワインは、マセラシオンをほとんど感じさせないまるでサヴォワのジャケールのような、クリスタルな清涼感とミネラル溢れる味わいに仕上がっている！このようなワインをつくれるからこそパトリックは天才と評されるのかも知れない！ちなみにワイン名は、VDF ゆえ品種名 Picpoul が名乗れないので、最初はカタローニュ語の Picapoll で通そうとしたが、それも法律上認められないということで、最後の L を外して Picapol にした！

VdF ジェー・エ・エム 2019 (マセラシオン)

本邦初リリースとなる G&M！当初はヴァンサンラ・ファージュのグルナッシュ・グリとミュスカ・アレクサンデルのみを使ってジャーとアンフォラで仕込んだワインをリリースする予定であった。だが、熟成が終わりアッサンブラージュをした際に、思った以上に味わいが重いと感じたパトリックは、急遽清涼感を与えるためにフードル（大樽）で仕込んでいたピノオーセロワとリースリングのアッサンブラージュを最後に加えた。ちなみに、ジャーとアンフォラは、味わいにまろやかさを与えるために熟成中はワイヤージュを全くせず、敢えて酸化を促すようにして仕上げた！出来上がったワインは、フルーティーかつほんのりスパイシーで、鼻に抜ける桃の香りがとても華やかで官能的！まるでピーチティーを飲んでいるかのように香りも味わいもピーチが満載！また、余韻に広がるハーブのようなほのかな苦みやプチプチ弾ける優しい酸も心地よく、味わいの中に酸化のニュアンスはほとんど感じられない！食中はもちろんデザートとも合わせたいワインだ！

VdF ニグロ 2019 (赤)

本邦初リリースとなるドメーヌのプリムール的なワイン「ニグロ」！ブドウはパトリックの持つ南ボジョレーの自社畑から。プリムールと言うので、ライトなヴァン・ド・ソワフと思いきや、実際はエレガントな果実味の中にヴィエーユ・ヴィーニュのブドウから来る鉱物的なミネラルがぎっしりと詰まっていて余韻も長く、ワイン自体はエレガントなのに意外と飲みごたえがある！ブラインドで飲むとまさにブルゴーニュのピノノワールそのものだ！醸造方法は100%ファイバータンクでのマセラシオンカルボニックと至ってシンプル。これぞヴィエーユ・ヴィーニュとテロワールの持つ底力と言えるポテンシャルの高いワインだ！ちなみにエチケットのデザインはパトリックの友人で英国人の Louise Sheeran が描いた。HP があるので興味がある人はぜひご参照に！
(<https://www.louiseshieran.co.uk>)

VdF シューペール・ベール 2019 (赤)

前年はボラティルが上がったため、ニグロに使用した自社畑のボジョレーを 1/4 アッサンブラージュしたが、今回は 100%ブルイイのクリマ「Pisse Vieille (ピス・ヴィエーユ)」のブドウを使用。また、前回は熟成に半分ファイバータンク、半分樽を使用したのが、今回は樽の代わりに 12hL のジャーと 8hL のアンフォラを使用。パトリック曰く、今回樽の代わりにジャーとアンフォラを使用した理由は、グラニットブルーから来る鉱物的なミネラルの引き上げるためとのこと。一方で、味わいにフレッシュ感を残すために半分はファイバータンクで熟成させている。出来上がったワインは、柔らかな果実味と骨太なミネラルとのバランスが絶妙で、まるでトップキュヴェのラ・ボエムのように！パトリック節とも言えるのか、ギリギリの危うさの中から生まれる官能的な美味さがあり、飲んでいてダイレクトに本能をくすぐられる！こういうワインを普通につくってくるから、パトリックのワインはやめられない！

VdF サン・プル・サン 2018 (赤)

本邦初リリースとなるサン・プル・サン！日本では 2018 年にサン・プル・サン白をリリースしたが、今回はその赤バージョンだ！買いブドウは、白と同じ Domaine Terre de oa から。区画はドメーヌ名ともなっているテール・ド・ロアという石壁に囲まれた由緒ある Clos の畑。2018 年は日照りの影響でブドウが完熟しアルコール度数が 14%まで上がった。パトリック曰く、発酵当初から酵母に勢いがなく、発酵を終わらせるためにロングマセラシオンを試みたがそれがうまく行かず、結局発酵に勢いのあった翌年のガメイの澱を加え再発酵を促し、やっと終わらせることができたとのこと。出来上がったワインは、力強く凝縮感があり、長熟に耐えるポテンシャルを感じる！酒質的には彼の幻のワインであるリトル・ド・ラ・ジャングルを彷彿させるワインだ！パトリック曰く、今飲むのであれば肉料理と、できればあと 5 年は寝かせてほしいとのこと！ちなみに、このサン・プル・サンはブドウ生産者との折り合いがつかなかったため、最初で最後のリリースという非常にレアなワインとなりそうだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2018 年は、ボジョレーもオーヴェルニュも比較的収量に恵まれた当たり年。冬のスタートは寒く、ブドウ樹の休息に十分なくらい気温が低かった。春は温暖で雨も適度に降る理想の天候が続いた。だが、4 月の中旬に一時寒波が降り、ボエムが少し霜の被害に遭った。5 月は雨が多く、シャルドネにミルデューが蔓延しそうになったが 6 月から天気が乾燥し雨もほとんど降らず、ミルデューの勢いも終息した。開花は順調。どの畑もブドウの房が多く豊作が期待された。だが、8 月に大規模な雹が降り、たわわに実をつけていたカイウーのピノノワールは全滅…。サン・プル・サンは、日照りで水不足ではあったが、夏の間日照量に恵まれ、最終的にはかなり熟したブドウを収穫することができた。

2019 年は、フランス全土で 6 月終わりと 7 月の終わりが歴史的な猛暑に見舞われた年。その中でオーヴェルニュは、霜と雹と日照りの影響でドメーヌの収量は例年の 50%減だった。特にヴィオレットは霜、そしてボエムは雹によりブドウはほぼ皆無だった。また、南仏は北ほど猛暑の影響はなかったが、その代わり春から夏にかけての湿度が例年よりも高く、南では珍しいミルデューが蔓延し被害を拡大した。一方、ボジョレーは、8 月までは豊作が期待されていたのだが、8 月 20 日の雹によりパトリックの自社畑は 70%、その他の買いブドウのボジョレーは 30%~50%減だった。アルザスは霜も雹も病気もなかったが、夏の猛暑と日照りにより収量が 30%落ちた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シリスと砂岩で作られた卵型ジャー

アンフォラに加えて新たにジャーを導入したパトリック。
(写真①) 写真手前の卵型ジャーは今回リリースするピカ
ポル、そして後ろのジャーはジェー・エ・エムとシューペ
ール・ベールに使用されている。卵型のジャーも後ろに並ぶ
ジャーも素地は全く同じ、シリス入りの砂岩（Gres）で作
られている。唯一の違いはずばりジャーのフォームと価格。
卵型ジャーの価格は通常のジャーの2倍以上するそうだ！
価格が高だけあって、卵型ジャーは通常のジャーよりも
ワインの持つ波動やエネルギーを高めるビオディナミの効
果が期待できるとされている。さらに、卵型といえば一般
的に卵型セメントタンクが有名だが、この卵型ジャーの優
位点は、素地にシリスが入ることでセメントよりもミネラル
の波動力がさらに高まる効果が期待できると考えられてい

るようだ。今回パトリックは、その効果を確認するためにわざわざ品種の個性が弱くニュートラルなピクブールを
仕込みに選んだが、今のところ想像以上の素晴らしい結果に満足しているようだ。

次に、これはアンフォラ型のジャーの写真。(写真②)
パトリックの右横にあるジャーがそうだが、この中はマ
セラシオンのジャケールが仕込まれている。素地はいず
れもシリス入りの砂岩で作られていて、違いはジャーの
フォームだけ。このアンフォラ型のジャーは、他のフォ
ームよりも横に広い分マセラシオンに向いているようだ。
つまり、上が横に広い分、細長なフォームよりもブドウ
の果房が均等に漬かりやすく、また、逆に下が狭くなっ
ている分、発酵が終わっても底の方まで果房が降りて来
ず、フィルターを掛けなくてもきれいなヴァンドグート
を抜くことができるというメリットがあるようだ。価格
的には卵型ジャーよりも若干安い、それでも通常のジャ
ーよりはるかに高い。



写真② シリスと砂岩で作られたアンフォラ型のジャー

パトリックは現在、シューペール・ベールなど赤にもジャーを使用しているが、将来的には白の買いブドウはジャ
ー、赤の買いブドウはアンフォラ、そしてドメーヌワインはアンフォラもしくは樽で仕込むという棲み分けを考え
ている。彼にとってジャーはまだ効果を確認する試験段階にあり、彼自身も有効に活用するにはあと数年の仕込み
経験が必要だと考えているようだ。

(2020.7.22.&2021.1.19 ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ